



ENTRÉES

Duo de Foie gras aux fruits du moment	23,00 €
Raviole d'escargots aux épinards et crème de Savagnin aux noisettes	18,00 €
Tartare de saumon d'Écosse et St Jacques – Huile d'olive infusée au Yuzu	12,00 €
Rémoulade de céleri aux magrets de canard fumé et tuile de champignons crus	12,00 €

POISSONS ET VIANDES

Noix de St Jacques poêlées – Endives à l'orange	32,00 €
Filet de dorade royale et risotto de Crozets – Bouillon de crustacés	20,00 €
Filet de bœuf et champignons des bois - Purée maison	32,00 €
Civet de chevreuil et Patates douces – Jus grand-mère	23,00 €

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de trois fromages	9,50 €
Crème brûlée vanille de Madagascar	7,00 €
Biscuit aux amandes et compotée de pommes et fruits rouges	8,00 €
Fondant au chocolat Valrhona Manjari et sorbet (15 mn de cuisson et uniquement à la carte)	13,50 €
Café gourmand	9,50 €



Menu saveur

À choisir sur l'ardoise présentée avec les formules suivantes :

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 26,50 euros
(possibilité de choisir une entrée ou un dessert à la carte)

Ou

Entrée, Plat, Dessert : 31,50 euros

Ou

Menu Gourmand à 44,00 Euros

Menu Saveur avec

Tariquet premières grives en apéritif, Fromage, café en plus

Nous vous remercions de nous indiquer toute contre-indication
ou allergie à la prise de commande. La liste des allergènes potentiels est à votre disposition

Afin de vous satisfaire, nous travaillons essentiellement des produits frais et préparés sur place. Nous pouvons donc en manquer.
Vos plats seront préparés à la commande ; ce qui nécessite un certain temps.

Le titre de Maitre Restaurateur (label qui récompense les professionnels de la restauration travaillant des produits bruts et frais)
nous a été attribué par la Préfecture du Doubs.

